

ARCA DE NOE

FICHA TÉCNICA · VINO BLANCO

IDENTIDAD DEL VINO

VARIEDAD

Corte de uvas blancas genéricas.

PROCEDENCIA

Viñedos del Valle Central, Mendoza, Argentina.

COSECHA

Manual a mediados de febrero.

FERMENTACIÓN

Clásica para vinos blancos. Durante 9 días, a una temperatura de 16°C-20°C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	12,00 % v/v
Azúcares reductores	15,00 grs/L
Acidez total	5,00 grs/L
pH	3,8

PRESENTACIÓN & LOGÍSTICA

Presentación	Envase tetra brik multilaminado x 1 litro.
Packaging	Pack de 12 unidades x 1 litro.
Carga por pallet	90 Packs de 12 unidades x 1 litro.

ARCA DE NOE

VINO BLANCO · 1L

